叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 食谱：好时烘焙巧克力(recipes Hershey's Baking Chocolate) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

食谱：好时烘焙巧克力(Recipes Hershey's Baking Chocolate)

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

['hɜːrʃiz]
HERSHEY'S
好时

好时

['beɪkɪŋ]
BAKING
烘烤

烘烤

['tʃɒklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

['kɒpiraɪt]	-	['hɜːʃi]	['tʃɒklət]	[kɔːp]	. [wʌn]
Copyright	**1941**	**HERSHEY**	**CHOCOLATE**	**CORP**	**. 1**
版权	-	好时	巧克力	公司	. 1

版权所有 1941 好时巧克力公司[1]

['sɔːsɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

[hɒt]	[fʌdʒ]	[sɔːs]
HOT	**FUDGE**	**SAUCE**
热的	做傻事	酱

热巧克力酱

½	[kʌp]	[mɪlk]
½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˌtuːˈtuː]	[blɒks]	(	[ˌtuːˈtuː]	['aʊnsɪz]	)	['hɜːrʃiz]	['beɪkɪŋ]	['tʃɒklət]
2	**blocks**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**HERSHEY'S**	**BAKING**	**CHOCOLATE**
2	积木	(	2	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

2块（2盎司）好时烘焙巧克力

1½	[kʌps]	['ʃʊgə(r)]
1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[wʌn]	['tiːspuːn]	[kɔːn]	['sɪrəp]
1	**teaspoon**	**corn**	**syrup**
1	茶匙	玉米	糖浆

1茶匙玉米糖浆

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[dæʃ] [sɔːlt]
Dash salt
短跑 盐

撒盐

([wʌn]) [pɔː(r)] [mɪlk] [ɪn] ['sɔːspən] ; [drɒp] [ɪn] ['tʃɒklət] [blɒks] .
(1) Pour milk in saucepan ; drop in chocolate blocks .
(1) 倒 牛奶 在 平底锅 ; 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶倒入平底锅中；放入巧克力块。

[wen] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['sɪrəp] .
When chocolate is melted , add sugar , salt and syrup .
什么时候 巧克力 是 融化 , 添加 糖 , 盐 和 糖浆 .

巧克力融化后，加入糖、盐和糖浆。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [melts] .
Stir until sugar melts .
搅拌 直到 糖 融化 .

搅拌至糖融化。

([ˌtuː'tuː]) [kʊk] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . ,
(2) Cook to 230 degrees F . ,
(2) 厨师 到 - 学位 F . ,

（2）烹饪至华氏230度。

[ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['veri] [sɒft] [bɔːl] [ɪz] [fɔːmd] [wen] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɪz] [drɒpt] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
until a very soft ball is formed when a small amount is dropped into cold water .
直到 一个 非常 柔软的 球 是 形成 什么时候 一个 小的 数量 是 掉落 进入 寒冷的 水 .

直到将少量液体滴入冷水中，形成一个非常柔软的小球。

([θriː]) [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi]
(3) Remove from heat ; add vanilla and butter , and beat until creamy
(3) 消除 从 热 ; 添加 香草 和 黄油 , 和 打 直到 奶油状
[ænd; ənd] [θɪk] .
and thick .
和 厚的 .

（3）离火；加入香草精和黄油，搅拌至浓稠顺滑。

[meɪks] 1⅓ [kʌps] .
Makes 1⅓ cups .
制作 1⅓ 杯子 .

可制成 1⅓ 杯。

[sɜːv] [ðɪs] [sɔːs] [wɪð] [aɪs] [kriːm] [ɔː(r)] ['pʊdɪŋz] [sʌtʃ] [æz; əz] [və'nɪlə] [blæŋk][meɪndʒ][ɔː(r)] ['kɒtɪdʒ]
Serve this sauce with ice cream or puddings such as vanilla blanc mange or cottage
服务 这 酱 和 冰 奶油 或者 布丁 这样的 作为 香草 布兰克 疥癣 或者 小屋
['pʊdɪŋ] .
pudding .
布丁 .

这款酱汁可以搭配冰淇淋或布丁食用，例如香草布丁或乡村布丁。

['fəʊmi] ['tʃɒklət] [sɔːs]
FOAMY **CHOCOLATE** **SAUCE**
泡沫状 巧克力 酱

泡沫巧克力酱

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

⅔ [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
⅔ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

⅔ 杯过筛糖粉

1½ [blɒks] (1½ ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd] [ænd; ənd] [kuːld]
1½ **blocks** **(** **1½** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted** **and** **cooled**
1½ 积木 (1½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化 和 冷却

1.5块（1.5盎司）好时烘焙巧克力，融化并冷却

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¼ **teaspoon** **vanilla**
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[dæʃ] [sɔːlt]
Dash **salt**
短跑 盐

撒盐

([wʌn]) [biːt] [eg] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] [wɪð] ['rəʊtəri]['biːtə(r)] ; ['grædʒuəli] [biːt] [ɪn]
(**1** **)** **Beat** **egg** **yolks** **until** **thick** **and** **creamy** **with** **rotary** **beater** **;** **gradually** **beat** **in**
(1) 打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 奶油状 和 旋转 击打者 ; 逐步地 打 在
['ʃʊgə(r)] ,
sugar **,**
糖 ,

（1）用电动打蛋器将蛋黄打至浓稠顺滑；逐渐加入糖并继续打发，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][hɑːf][ðə; ði] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
then **add** **salt** **and** **vanilla** **,** **and** **half** **the** **melted** **chocolate** **.**
然后 添加 盐 和 香草 , 和 一半 这 融化 巧克力 .

然后加入盐、香草精和一半的融化巧克力。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] ; [fəʊld][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃɒklət] [wɪð] [spuːn] .
Beat **until** **blended** **;** **fold** **in** **remaining** **chocolate** **with** **spoon** **.**
打 直到 混合 ; 折叠 在 其余的 巧克力 和 勺子 .

搅拌至混合均匀；用勺子拌入剩余的巧克力。

([ˌtuː'tuː]) [biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] , [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)] .
(**2** **)** **Beat** **egg** **whites** **until** **stiff** **but** **not** **dry** **,** **and** **fold** **into** **mixture** **.**
(2) 打 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 , 和 折叠 进入 混合物 .

（2）将蛋白打发至硬性发泡但不干，然后轻轻拌入混合物中。

[blend] ['θʌrəli] .
Blend **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

([θriː]) [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
(**3** **)** **Serve** **at** **once** **.**
(3) 服务 在 一次 .

（3）立即食用。

[meɪks] 1¾ [kʌps] . [ˌtuːˈtuː]
Makes **1¾** **cups** **.** **2**
制作 1¾ 杯子 . 2

可制成 1¾ 杯。

[fʌdʒ]
FUDGE
做傻事

做傻事

['tʃɒklət] [fʌdʒ]
CHOCOLATE **FUDGE**
巧克力 做傻事

巧克力软糖

[θriː] [blɒks] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət]
3 **blocks** **(** **3** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE**
3 积木 (3 盎司) 好时 烘烤 巧克力

3块（3盎司）好时烘焙巧克力

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
3 **cups** **sugar**
3 杯子 糖

3杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
1½ **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
1½ 汤匙 光 玉米 糖浆

1.5汤匙浅色玉米糖浆

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ **cups** **milk**
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

¾ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¾ **teaspoon** **vanilla**
¾ 茶匙 香草

¾茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts] (['ɒpʃən(ə)l])
½ **cup** **chopped** **nut** **meats** **(** **optional** **)**
½ 杯子 切碎 坚果 肉类 (选修的)

½ 杯切碎的坚果仁（可选）

([wʌn]) [hiːt] [mɪlk] , [ðen] [drɒp] [ɪn] ['tʃɒklət] [blɒks] .
(**1** **)** **Heat** **milk** **,** **then** **drop** **in** **chocolate** **blocks** **.**
(1) 热 牛奶 , 然后 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶加热，然后放入巧克力块。

[wen] ['meltɪd] , [stɜː(r)] [tuː; tə] [mɪks] [wɪð] [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪrəp] .
When **melted** **,** **stir** **to** **mix** **with** **milk** **,** **and** **add** **sugar** **,** **salt** **and** **syrup** **.**
什么时候 融化 , 搅拌 到 混合 和 牛奶 , 和 添加 糖 , 盐 和 糖浆 .

融化后，搅拌与牛奶混合，加入糖、盐和糖浆。

([ˌtuːˈtuː]) [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

(	2	)	Bring	to	a	boil	,	stirring	frequently	.
(	2	)	带来	到	一个	熬	,	搅拌	频繁地	.

（2）煮沸，并经常搅拌。

([θriː]) [kʊk] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . ,

(	3	)	Cook	to	232	degrees	F	.	,
(	3	)	厨师	到	-	学位	F	.	,

（3）烹饪至华氏232度。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [spft] [bɔːl] [wen] [drɒpt] [ɪn][kəʊld]

or	until	a	small	amount	of	mixture	forms	a	soft	ball	when	dropped	in	cold
或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	表格	一个	柔软的	球	什么时候	掉落	在	寒冷的

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

或者直到少量混合物滴入冷水中能形成一个软球为止。

['stɜːrɪŋ] ['sevrəl] [taɪmz]['djʊərɪŋ][ðə; ðɪ] ['kʊkɪŋ] ['prəʊses] .

stirring	several	times	during	the	cooking	process	.
搅拌	一些	时代	期间	这	烹饪	过程	.

烹饪过程中要多次搅拌。

([fɔːr]) [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [drɒp][ɪn]['bʌtə(r)] .

(	4	)	Remove	from	heat	;	drop	in	butter	.
(	4	)	消除	从	热	;	降低	在	黄油	.

（4）离火；放入黄油。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːm] (- [dɪ'griːz] [ef] .) ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ,

Cool	to	lukewarm	(	110	degrees	F	.	)	;	add	vanilla	,
凉爽的	到	温	(	-	学位	F	.	)	;	添加	香草	,

冷却至温热（华氏110度）；加入香草精。

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['θɪkən] [ænd; ənd]['luːzɪz][ɪts] ['ʃaɪni] [ə'pɪərəns] .

and	beat	until	mixture	thickens	and	loses	its	shiny	appearance	.
和	打	直到	混合物	增厚	和	失败	它是	闪亮的	外貌	.

搅拌至混合物变稠且失去光泽。

([faɪv]) [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn][eit] × [eit] × [ˌtuːˈtuː] ['ɪntʃɪz] .

(	5	)	Turn	into	a	buttered	pan	8	×	8	×	2	inches	.
(	5	)	转动	进入	一个	涂黄油的	平底锅	8	×	8	×	2	英寸	.

（5）将其倒入涂有黄油的 8 × 8 × 2 英寸的烤盘中。

([sɪks]) [kʌt] ['ɪntuː] 1½ - [ɪntʃ] [sk'weəz] [wen] [kəʊld] .

(	6	)	Cut	into	1½	-	inch	squares	when	cold	.
(	6	)	切	进入	1½	-	英寸	正方形	什么时候	寒冷的	.

（6）冷却后切成 1½ 英寸的正方形。

[meɪks] - [sk'weəz] . [θriː]

Makes	24	squares	.	3
制作	-	正方形	.	3

可制成24个正方形。3

[keɪks] • ['frɒstɪŋ]

CAKES	•	FROSTINGS
蛋糕	•	糖霜

蛋糕 · 糖霜

['evrideɪ] ['tʃɒklət] ['leɪə(r)] [keɪk]

EVERYDAY	CHOCOLATE	LAYER	CAKE
每天	巧克力	层	蛋糕

每日巧克力千层蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **sifted** **cake** **flour**
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅔ **cup** **shortening**
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[θriː] [blɒks] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
3 **blocks** **(** **3** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
3 积木 (3 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

3块（3盎司）好时烘焙巧克力，融化

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , [ðen] ['meʒə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] [ænd; ənd]
(**1** **)** **Sift** **flour** **once** **,** **then** **measure** **and** **mix** **with** **baking** **powder** **,** **soda** **and**
(1) 筛 面粉 一次 , 然后 措施 和 混合 和 烘烤 粉末 , 苏打 和
[sɔːlt] ; [sɪft] [twaɪs] .
salt **;** **sift** **twice** **.**
盐 ; 筛 两次 .

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉、小苏打和盐混合；再过筛两次。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['sɔfənd] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli]

(	2	)	Cream	shortening	until	softened	;	add	sugar	gradually	,	beating	thoroughly
(	2	)	奶油	缩短	直到	软化	;	添加	糖	逐步地	,	殴打	彻底

['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

after	each	addition	.
后	每个	添加	.

（2）将起酥油搅打至软化；逐渐加入糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [və'nɪlə] , [ðen] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi]

(	3	)	Beat	in	vanilla	,	then	eggs	,	one	at	a	time	,	beating	until	light	and	fluffy
(	3	)	打	在	香草	,	然后	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	,	殴打	直到	光	和	蓬松的

['ɑːftə(r)] [iːtʃ] .

after	each	.
后	每个	.

（3）加入香草精，然后一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要搅拌至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

Add	melted	chocolate	and	stir	until	blended	.
添加	融化	巧克力	和	搅拌	直到	混合	.

加入融化的巧克力，搅拌至完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	flour	mixture	alternately	with	milk	,	beating	until	smooth	after	each	addition	.
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	添加	.

将面粉混合物与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔːr]) [tɜːn] ['ɪntuː][ˌtuːˈtuː] [griːzd] ([eit] - [ɔː(r)][naɪn] - [ɪntʃ]) ['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .

(	4	)	Turn	into	2	greased	(	8	-	or	9	-	inch	)	layer	cake	pans	.
(	4	)	转动	进入	2	涂油	(	8	-	或者	9	-	英寸	)	层	蛋糕	平底锅	.

（4）倒入两个抹了油的（8 或 9 英寸）多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [tuː; tə] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə]

Bake	in	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	to	25	to	30	minutes	according	to
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	到	-	到	-	分钟	根据	到

['θɪknəs] [ɒv; əv]['leɪə(r)] .

thickness	of	layer	.
厚度	的	层	.

根据饼层厚度，在中等温度（350华氏度）下烘烤25至30分钟。

([faɪv]) ['frɒstɪŋ] [sə'dʒestʃən] : [wen] [keɪk] [ɪz][kəʊld] [spred] [wɪð] [kwɪk] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] . [fɔːr]

(	5	)	Frosting	Suggestion	:	When	cake	is	cold	spread	with	Quick	Chocolate	Frosting	.	4
(	5	)	糖霜	建议	:	什么时候	蛋糕	是	寒冷的	传播	和	快的	巧克力	糖霜	.	4

（5）糖霜建议：蛋糕冷却后，涂抹速成巧克力糖霜。4

['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] [ɪz][ə; eɪ] [blend] [ɒv; əv][ðə; ði] [wɜːrldz] ['faɪnɪst]['kəʊkəʊ] [biːnz]

HERSHEY'S	BAKING	CHOCOLATE	is	a	blend	of	the	world's	finest	cocoa	beans
好时	烘烤	巧克力	是	一个	混合	的	这	世界的	最好的	可可	豆子

[p'rəsest] [wɪð] [ɔːl][ðə; ði] ['saɪəns] [ænd; ənd] [skɪl] [nəʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['tʃɒklət] ['meɪkə(r)] .

processed	with	all	the	science	and	skill	known	to	the	chocolate	maker	.
已处理	和	全部	这	科学	和	技能	已知	到	这	巧克力	制造商	.

好时烘焙巧克力是由世界上最好的可可豆，运用巧克力制造商所知的所有科学技术和技巧加工而成。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [nəʊ] ['ædɪd] [ɪn'griːdiənt] [ɒv; əv] ['eni] [kaɪnd][ænd; ənd] [nʌn] [ɒv; əv][ɪts]['nætʃ(ə)rəl]['kəʊkəʊ]

It	contains	no	added	ingredient	of	any	kind	and	none	of	its	natural	cocoa
它	包含	不	额外	成分	的	任何	种类	和	没有任何	的	它是	自然的	可可

['bʌtə(r)][hæz; həz] [biːn] [rɪ'muːvd] .

butter	has	been	removed	.
黄油	有	到过	已移除	.

它不含任何添加成分，也没有去除任何天然可可脂。

[ɪts] [fʊl] ['tʃɒklət] ['fleɪvə(r)] , ['rɪtʃnəs] [ænd; ənd] ['velvəti] [smuːð] ['tekstʃə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ʌn'iːkwəld] .

Its	**full**	**chocolate**	**flavor**	**,**	**richness**	**and**	**velvety**	**smooth**	**texture**	**are**	**unequalled**	**.**
它是	满的	巧克力	味道	,	丰富	和	天鹅绒般的	光滑的	质地	是	无与伦比	.

它浓郁的巧克力风味、醇厚的口感和丝滑的质地是无与伦比的。

[ðə; ði] [kən'viːniənt] ½ [paʊnd] ['pæntri] ['pækɪdʒ] [stændz] ['ʌpraɪt] [ænd; ənd] [kən'teɪnz] [eit] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəli] [ræpt] [wʌn][ˌəʊ 'zed] .

The	**convenient**	**½**	**pound**	**Pantry**	**Package**	**stands**	**upright**	**and**	**contains**	**8**	**individually**	**wrapped**	**1**	**oz**	**.**
这	方便的	½	磅	食品储藏室	包裹	站立	直立	和	包含	8	单独	包装	1	盎司	.

这款方便的 ½ 磅食品储藏包装可直立放置，内含 8 个独立包装的 1 盎司食品。

[blɒks] , [skɔːd] [fɔː(r); fə(r)] ['breɪkɪŋ] ['ɪntuː] ½ [ˌəʊ 'zed] .

blocks	**,**	**scored**	**for**	**breaking**	**into**	**½**	**oz**	**.**
积木	,	得分	为了	打破	进入	½	盎司	.

块状，刻有刻痕，可掰成 ½ 盎司。

['piːsɪz] . [faɪv]

pieces	**.**	**5**
件	.	5

5 件。

['mɑːb(ə)l] [ləʊf] [keɪk]

MARBLE	**LOAF**	**CAKE**
大理石	面包	蛋糕

大理石纹磅蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

2½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2½	茶匙	烘烤	粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅔ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]

⅔	**cup**	**shortening**
⅔	杯子	缩短

⅔ 杯起酥油

1⅓ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1⅓	**cups**	**sugar**
1⅓	杯子	糖

1⅓ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

⅔ [kʌp] [mɪlk]

⅔	**cup**	**milk**
⅔	杯子	牛奶

⅔ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [blɒks] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]

2	**blocks**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**HERSHEY'S**	**BAKING**	**CHOCOLATE**	**,**	**melted**
2	积木	(	2	盎司	)	好时	烘烤	巧克力	,	融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

([wʌn]) [sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , [ðen] ['meʒə(r)] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

(	**1**	**)**	**Sift**	**flour**	**once**	**,**	**then**	**measure**	**and**	**mix**	**with**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**.**
(	1	)	筛	面粉	一次	,	然后	措施	和	混合	和	烘烤	粉末	和	盐	.

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉和盐混合。

([ˌtuːˈtuː]) [kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['sɔfənd] .

(	**2**	**)**	**Cream**	**shortening**	**until**	**softened**	**.**
(	2	)	奶油	缩短	直到	软化	.

（2）将起酥油搅打至软化。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**1**	**cup**	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**thoroughly**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	1	杯子	糖	逐步地	,	殴打	彻底	后	每个	添加	.

分次加入1杯糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [və'nɪlə] , [ðen] [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] .

(	**3**	**)**	**Beat**	**in**	**vanilla**	**,**	**then**	**egg**	**yolks**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**beating**	**until**	**fluffy**	**after**	**each**	**.**
(	3	)	打	在	香草	,	然后	蛋	蛋黄	,	一	在	一个	时间	,	殴打	直到	蓬松的	后	每个	.

（3）加入香草精，然后一次加入一个蛋黄，每次加入后都要搅拌至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] .

Add	**flour**	**mixture**	**alternately**	**with**	**milk**	**,**	**beating**	**until**	**smooth**	**after**	**each**	**.**
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	,	殴打	直到	光滑的	后	每个	.

将面粉混合物和牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔːr]) [wɪp] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl][dʒʌst] [stɪf] ; ['grædʒuəli] [wɪp] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .

(	**4**	**)**	**Whip**	**egg**	**whites**	**until**	**just**	**stiff**	**;**	**gradually**	**whip**	**in**	**remaining**	**sugar**	**.**
(	4	)	鞭	蛋	白人	直到	只是	僵硬的	;	逐步地	鞭	在	其余的	糖	.

（4）将蛋白打发至刚好变硬；逐渐加入剩余的糖继续打发。

[fəʊld]['ɪntuː] [keɪk] ['bætə(r)] .

Fold	**into**	**cake**	**batter**	**.**
折叠	进入	蛋糕	连击	.

拌入蛋糕糊中。

([faɪv]) [rɪ'muːv] [hɑːf][ɒv; əv]['bætə(r)][tuː; tə][ə'nʌðə(r)] [bəʊl] ; [stɜː(r)][ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .

(	**5**	**)**	**Remove**	**half**	**of**	**batter**	**to**	**another**	**bowl**	**;**	**stir**	**in**	**melted**	**chocolate**	**.**
(	5	)	消除	一半	的	连击	到	其他	碗	;	搅拌	在	融化	巧克力	.

（5）将一半面糊取出到另一个碗中；拌入融化的巧克力。

([sɪks]) [drɒp] [baɪ] ['spuːnful] ['ɪntuː] [griːzd] ([naɪn] - [ɪntʃ]) [skweə(r)][pæn] , ['ɔːltəneɪtɪŋ] ['mɪkstʃər] .

(	**6**	**)**	**Drop**	**by**	**spoonfuls**	**into**	**greased**	**(**	**9**	**-**	**inch**	**)**	**square**	**pan**	**,**	**alternating**	**mixtures**	**.**
(	6	)	降低	经过	一勺	进入	涂油	(	9	-	英寸	)	正方形	平底锅	,	交替	混合物	.

（6）用勺子将面糊舀入抹了油的（9英寸）方形烤盘中，交替放入不同的面糊。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**)**	**about**	**40**	**minutes**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	关于	-	分钟	.

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约40分钟。

[ðɪs] ['fəʊldə(r)][fɪts] ['eni]['regjələ(r)][saɪz]['ɪndeks][faɪl] . [sɪks]

This	folder	fits	any	regular	size	index	file	.	6
这	文件夹	适合	任何	常规的	尺寸	指数	文件	.	6

此文件夹适用于任何标准大小的索引文件。6

['pɑːti] ['tʃɒklət] [keɪk]

PARTY	CHOCOLATE	CAKE
派对	巧克力	蛋糕

派对巧克力蛋糕

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]

3	cups	sifted	cake	flour
3	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

3杯过筛蛋糕粉

2½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2½	teaspoons	baking	powder
2½	茶匙	烘烤	粉末

2½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]

½	teaspoon	soda
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]

¾	cup	shortening
¾	杯子	缩短

¾ 杯起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	cups	sugar
2	杯子	糖

2杯糖

1¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1¼	teaspoons	vanilla
1¼	茶匙	香草

1¼茶匙香草精

[θriː] [egz] ，['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

4½ [blɒks] (4½ ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] ，['meltɪd]

4½	blocks	(	4½	ounces	)	HERSHEY'S	BAKING	CHOCOLATE	,	melted
4½	积木	(	4½	盎司	)	好时	烘烤	巧克力	,	融化

4.5块（4.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

([wʌn]) [sɪft]['flaʊə(r)][wʌns] , [ðen] ['meʒə(r)] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə][ænd; ənd]
(1) Sift flour once , then measure and mix with baking powder , soda and
(1) 筛 面粉 一次 , 然后 措施 和 混合 和 烘烤 粉末 , 苏打 和
[sɔ:lt] ; [sɪft] [twaɪs] .
salt ; sift twice .
盐 ; 筛 两次 .

（1）将面粉过筛一次，然后称量并与泡打粉、小苏打和盐混合；再过筛两次。

([ˌtu:'tu:]) [kri:m] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['sɔfənd] ; [ˌeɪ di: 'di:] 1¾ [kʌps]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['bi:tɪŋ]
(2) Cream shortening until softened ; add 1¾ cups sugar gradually , beating
(2) 奶油 缩短 直到 软化 ; 添加 1¾ 杯子 糖 逐步地 , 殴打
['θʌrəli] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
thoroughly after each addition .
彻底 后 每个 添加 .

（2）将起酥油搅打至软化；逐渐加入 1¾ 杯糖，每次加入后都要充分搅拌。

([θri:]) [bi:t] [ɪn] [və'nɪlə] , [ðen] [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
(3) Beat in vanilla , then egg yolks , one at a time ,
(3) 打 在 香草 , 然后 蛋 蛋黄 , 一 在 一个 时间 ,

（3）加入香草精搅拌均匀，然后一次加入一个蛋黄，搅拌均匀。

['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] .
beating until light and fluffy after each .
殴打 直到 光 和 蓬松的 后 每个 .

每次搅拌后都要打发至蓬松轻盈。

[ˌeɪ di: 'di:] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [blend] .
Add melted chocolate and blend .
添加 融化 巧克力 和 混合 .

加入融化的巧克力并搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [mɪlk] , ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add flour mixture alternately with milk , beating until smooth after each addition .
添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 , 殴打 直到 光滑的 后 每个 添加 .

将面粉混合物与牛奶交替加入，每次加入后都要搅拌至顺滑。

([fɔ:r]) [bi:t] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl][dʒʌst] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] ;
(4) Beat egg whites until just stiff but not dry ;
(4) 打 蛋 白人 直到 只是 僵硬的 但 不是 干燥 ;

（4）将蛋白打发至刚好变硬但不要打干；

[ðen] [bi:t] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fəʊld] ['θʌrəli] ['ɪntu:] [keɪk] ['bætə(r)] .
then beat in remaining ¼ cup sugar and fold thoroughly into cake batter .
然后 打 在 其余的 ¼ 杯子 糖 和 折叠 彻底 进入 蛋糕 连击 .

然后加入剩余的 1/4 杯糖，充分搅拌均匀，拌入蛋糕糊中。

([faɪv]) [tɜ:n] ['ɪntu:][θri:] [gri:zd] ([naɪn] - [ɪntʃ]) ['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
(5) Turn into 3 greased (9 - inch) layer cake pans .
(5) 转动 进入 3 涂油 (9 - 英寸) 层 蛋糕 平底锅 .

（5）倒入 3 个抹了油的（9 英寸）多层蛋糕模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'gri:z] [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderate oven (350 degrees F .) about 25 minutes .
烤 在 缓和 烤箱 (- 学位 F .) 关于 - 分钟 .

在中等温度（350华氏度）的烤箱中烘烤约25分钟。

([sɪks]) ['frɒstɪŋ] [sə'dʒestʃən] : [ˌʌn'kʊkt] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ] . ['sɛvən]
(6) Frosting Suggestion : Uncooked Chocolate Frosting . 7
(6) 糖霜 建议 : 生 巧克力 糖霜 . 7

（6）糖霜建议：未煮熟的巧克力糖霜。7

[kwɪk] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ]
QUICK CHOCOLATE FROSTING
快的 巧克力 糖霜

快速巧克力糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[fɔːr] [blɒks] ([fɔːr] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət]
4 blocks (4 ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE
4 积木 (4 盎司) 好时 烘烤 巧克力

4块（4盎司）好时烘焙巧克力

⅓ [kʌp] [hɒt] [mɪlk]
⅓ cup hot milk
⅓ 杯子 热的 牛奶

三分之一杯热牛奶

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
3 cups sifted confectioners ' sugar
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

([wʌn]) [melt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
(1) Melt butter and chocolate in double boiler ; stir until blended .
(1) 熔化 黄油 和 巧克力 在 双倍的 锅炉 ; 搅拌 直到 混合 .

（1）隔水融化黄油和巧克力；搅拌至混合均匀。

([ˌtuː'tuː]) [stɜː(r)] [hɒt] [mɪlk] ['ɪntuː] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
(2) Stir hot milk into sugar , and beat until smooth .
(2) 搅拌 热的 牛奶 进入 糖 , 和 打 直到 光滑的 .

（2）将热牛奶倒入糖中，搅拌至顺滑。

([θriː]) [stɜː(r)] [ɪn] [və'nɪlə] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .
(3) Stir in vanilla , salt and chocolate mixture .
(3) 搅拌 在 香草 , 盐 和 巧克力 混合物 .

（3）拌入香草精、盐和巧克力混合物。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['θɪkənd] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Beat until smooth and thickened , about 5 minutes .
打 直到 光滑的 和 增稠 , 关于 5 分钟 .

搅拌至顺滑浓稠，约 5 分钟。

[ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [tɒp] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ([naɪn] - [ɪntʃ]) [keɪk] ['leɪəz] .
Enough frosting for filling and top of 2 (9 - inch) cake layers .
足够的 糖霜 为了 填充 和 顶部 的 2 (9 - 英寸) 蛋糕 层 .

足够涂抹两层（9英寸）蛋糕的夹层和顶部。

[ˌʌn'kʊkt] ['tʃɒklət] ['frɒstɪŋ]
UNCOOKED CHOCOLATE FROSTING
生 巧克力 糖霜

未煮熟的巧克力糖霜

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
2¾ **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
2¾ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

2¾ 杯过筛糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
4 **teaspoons** **butter** **,** **melted**
4 茶匙 黄油 , 融化

4茶匙融化的黄油

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [blɒks] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 **blocks** **(** **2** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
2 积木 (2 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['biːtɪŋ] [wel] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add **sugar** **a** **little** **at** **a** **time** **beating** **well** **between** **each** **addition** **.**
添加 糖 一个 小的 在 一个 时间 殴打 出色地 之间 每个 添加 .

分次少量加入糖，每次加入后都要充分搅拌。

[wen] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] , [kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .
When **mixture** **begins** **to** **thicken** **,** **continue** **beating** **with** **a** **wooden** **spoon** **.**
什么时候 混合物 开始 到 加厚 , 继续 殴打 和 一个 木制的 勺子 .

当混合物开始变稠时，继续用木勺搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
Add **vanilla** **,** **melted** **butter** **and** **salt** **and** **beat** **until** **thoroughly** **blended** **.**
添加 香草 , 融化 黄油 和 盐 和 打 直到 彻底 混合 .

加入香草精、融化的黄油和盐，搅拌至完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] [kən'tɪnjʊɪŋ] ['biːtɪŋ] .
Add **remaining** **sugar** **continuing** **beating** **.**
添加 其余的 糖 继续 殴打 .

加入剩余的糖，继续搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['θʌrəli] ['blendɪd] .
Stir **in** **melted** **chocolate** **and** **beat** **until** **thoroughly** **blended** **.**
搅拌 在 融化 巧克力 和 打 直到 彻底 混合 .

拌入融化的巧克力，搅拌至完全融合。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['frɒstɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd][tɒp][ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] ([naɪn] - [ɪntʃ]) ['leɪəz] . [eit]
Makes **enough** **frosting** **for** **filling** **and** **top** **of** **2** **(** **9** **-** **inch** **)** **layers** **.** **8**
制作 足够的 糖霜 为了 填充 和 顶部 的 2 (9 - 英寸) 层 . 8

制作的糖霜足够用于填充和装饰两个（9英寸）蛋糕层。8

[dɪˈzɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

['tʃɒklət] ['sʊfleɪ]
CHOCOLATE **SOUFFLÉ**
巧克力 舒芙蕾

巧克力舒芙蕾

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]
1 **tablespoon** **butter**
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [blɒks] ([ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2 **blocks** **(** **2** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
2 积木 (2 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2块（2盎司）好时烘焙巧克力，融化

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 **eggs** **,** **separated**
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

½ ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

([wʌn]) [melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['sɔːspən] ; [stɜː(r)] [ɪn] ['flaʊə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
(**1** **)** **Melt** **butter** **in** **saucepan** **;** **stir** **in** **flour** **;** **then** **add** **milk** **,** **stirring** **constantly** **.**
(1) 熔化 黄油 在 平底锅 ; 搅拌 在 面粉 ; 然后 添加 牛奶 , 搅拌 不断地 .

（1）在平底锅中融化黄油；拌入面粉；然后加入牛奶，不断搅拌。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] ['θɪkənd] .
Cook **until** **thickened** **.**
厨师 直到 增稠 .

煮至浓稠。

([ˌtuːˈtuː]) [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd]

(	2	)	Remove	from	heat	;	add	melted	chocolate	,	sugar	and	salt	,	and
(	2	)	消除	从	热	;	添加	融化	巧克力	,	糖	和	盐	,	和

[mɪks] ['θʌrəli] .

mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

（2）离火；加入融化的巧克力、糖和盐，充分搅拌。

[kuːl] ['slaɪtli] .

Cool	slightly	.
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [jəʊk] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['θʌrəli] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	yolks	one	at	a	time	,	beating	thoroughly	after	each	addition	.
添加	蛋黄	一	在	一个	时间	,	殴打	彻底	后	每个	添加	.

将蛋黄一个一个地加入，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] [və'nɪlə] .

Stir	in	vanilla	.
搅拌	在	香草	.

加入香草精。

([θriː]) [biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɒt][draɪ] , [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)] .

(	3	)	Beat	egg	whites	until	stiff	but	not	dry	,	and	fold	into	mixture	.
(	3	)	打	蛋	白人	直到	僵硬的	但	不是	干燥	,	和	折叠	进入	混合物	.

（3）将蛋白打发至硬性发泡但不干，然后轻轻拌入混合物中。

([fɔːr]) [pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] 1½ - [ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] - [kwɔːt] ['kæsərəʊl] ; [pleɪs] [ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

(	4	)	Pour	into	buttered	1½	-	or	2	-	quart	casserole	;	place	in	pan	of	hot	water	,
(	4	)	倒	进入	涂黄油的	1½	-	或者	2	-	夸脱	沙锅	;	地方	在	平底锅	的	热的	水	,

（4）倒入涂抹了黄油的1.5或2夸脱砂锅中；放入热水锅中，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [wʌn]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl][fɜːm] .

and	bake	in	a	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	1	hour	or	until	firm	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	1	小时	或者	直到	公司	.

然后在温度适中的烤箱（350华氏度）中烘烤1小时或直至变硬。

([faɪv]) [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)][ə; eɪ] [və'nɪlə] [sɔːs] .

(	5	)	Serve	immediately	with	whipped	cream	or	a	vanilla	sauce	.
(	5	)	服务	立即地	和	鞭打	奶油	或者	一个	香草	酱	.

（5）趁热佐以鲜奶油或香草酱食用。

[meɪks] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .

Makes	6	servings	.
制作	6	份量	.

可供 6 人食用。

[ɔːl] ['meʒəm(ə)nts] [ɑː(r); ə(r)]['lev(ə)l] . [naɪn]

ALL	MEASUREMENTS	ARE	LEVEL	.	9
全部	测量	是	等级	.	9

所有测量均为水平测量。9

[stiːmd] ['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]

STEAMED	CHOCOLATE	PUDDING
蒸	巧克力	布丁

蒸巧克力布丁

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1½	cups	sifted	flour
1½	杯子	筛过的	面粉

1.5 杯过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1½ teaspoons baking powder
1½ 茶匙 烘烤 粉末

1½茶匙泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
⅛ teaspoon soda
⅛ 茶匙 苏打

⅛茶匙苏打水

¼ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

2½ [blɒks] (2½ ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
2½ blocks (2½ ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE , melted
2½ 积木 (2½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

2.5块（2.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊə(r)] [wɪð] [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] ['səʊdə] .
(1) Sift flour with salt , baking powder and soda .
(1) 筛 面粉 和 盐 , 烘烤 粉末 和 苏打 .

（1）将面粉与盐、泡打粉和小苏打一起过筛。

([ˌtuː'tuː]) [kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kriːm] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd]
(2) Cream shortening ; add sugar gradually , and cream until light and
(2) 奶油 缩短 ; 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 直到 光 和
['flʌfi] .
fluffy .
蓬松的 .

（2）将起酥油打发；逐渐加入糖，打发至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [wel] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Add eggs one at a time , beating well after each addition .
添加 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 殴打 出色地 后 每个 添加 .

一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜː(r)][ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['meltɪd] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

Stir	in	vanilla	and	melted	chocolate	,	and	beat	until	blended	.
搅拌	在	香草	和	融化	巧克力	,	和	打	直到	混合	.

加入香草精和融化的巧克力，搅拌至混合均匀。

([θriː]) [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .

(	3	)	Add	flour	mixture	alternately	with	milk	,	and	mix	thoroughly	.
(	3	)	添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	,	和	混合	彻底	.

（3）将面粉混合物与牛奶交替加入，并充分搅拌。

([fɔːr]) [tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] , [raʊnd] [məʊld] [ə'baʊt] 5½ ['ɪntʃɪz] [diːp] [ænd; ənd][faɪv] ['ɪntʃɪz] [ə'krɒs] [ðə; ðiː][tɒp] ,

(	4	)	Turn	into	greased	,	round	mould	about	5½	inches	deep	and	5	inches	across	the	top	,
(	4	)	转动	进入	涂油	,	圆形的	模具	关于	5½	英寸	深的	和	5	英寸	穿过	这	顶部	,

（4）将面糊倒入涂有油脂的圆形模具中，模具深度约为5½英寸，顶部直径约为5英寸。

['fɪlɪŋ] ⅔ [fʊl] .

filling	⅔	full	.
填充	⅔	满的	.

装满三分之二。

[stiːm] 1½ ['aʊəz] .

Steam	1½	hours	.
蒸汽	1½	小时	.

蒸煮 1.5 小时。

([faɪv]) [sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)][sɒft] ['kʌstəd] [sɔːs] .

(	5	)	Serve	with	whipped	cream	or	soft	custard	sauce	.
(	5	)	服务	和	鞭打	奶油	或者	柔软的	蛋奶冻	酱	.

（5）佐以鲜奶油或软蛋奶沙司。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz] .

Makes	6	to	8	servings	.
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

[ðɪs] ['fəʊldə(r)][fɪts] ['eni] ['regjələ(r)][saɪz]['ɪndeks][faɪl] . -

This	folder	fits	any	regular	size	index	file	.	10
这	文件夹	适合	任何	常规的	尺寸	指数	文件	.	-

此文件夹适用于任何标准大小的索引文件。10

['tʃɒklət] [kriːm] [paɪ]

CHOCOLATE	CREAM	PIE
巧克力	奶油	馅饼

巧克力奶油派

2½ [kʌps] [mɪlk]

2½	cups	milk
2½	杯子	牛奶

2.5 杯牛奶

[θriː] [blɒks] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət]

3	blocks	(	3	ounces	)	HERSHEY'S	BAKING	CHOCOLATE
3	积木	(	3	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

3块（3盎司）好时烘焙巧克力

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
5 tablespoons flour
5 汤匙 面粉

5汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n] ['slaɪtli]
3 egg yolks , beaten slightly
3 蛋 蛋黄 , 被打败 轻微地

3个蛋黄，略微打散

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[eit] - [ɪntʃ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] , [kuːld]
8 - inch baked pie shell , cooled
8 - 英寸 烘焙 馅饼 壳 , 冷却

8英寸烤好的派皮，冷却

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

([wʌn]) [pɔː(r)] [mɪlk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [drɒp] [ɪn] ['tʃɒklət] [blɒks] .
(1) Pour milk in double boiler ; drop in chocolate blocks .
(1) 倒 牛奶 在 双倍的 锅炉 ; 降低 在 巧克力 积木 .

（1）将牛奶倒入双层蒸锅中；放入巧克力块。

[wen] ['tʃɒklət] [ɪz] ['meltɪd] , [biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] ['biːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
When chocolate is melted , beat with rotary beater until blended .
什么时候 巧克力 是 融化 , 打 和 旋转 击打者 直到 混合 .

巧克力融化后，用电动搅拌器搅拌至混合均匀。

([ˌtuː'tuː]) [kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
(2) Combine sugar , flour and salt .
(2) 结合 糖 , 面粉 和 盐 .

（2）将糖、面粉和盐混合。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Stir into chocolate mixture , and cook until thickened , stirring constantly .
搅拌 进入 巧克力 混合物 , 和 厨师 直到 增稠 , 搅拌 不断地 .

拌入巧克力混合物中，不断搅拌，煮至浓稠。

[kʊk] - ['mɪnɪts] .
Cook 10 minutes .
厨师 - 分钟 .

煮10分钟。

([θriː]) [mɪks][ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][hɒt][ˈmɪkstʃə(r)] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] ; [stɜː(r)][ˈɪntuː]

(	3	)	Mix	a	small	amount	of	hot	mixture	with	beaten	egg	yolks	;	stir	into
(	3	)	混合	一个	小的	数量	的	热的	混合物	和	被打败	蛋	蛋黄	;	搅拌	进入

[rɪˈmeɪnɪŋ] [hɒt][ˈmɪkstʃə(r)] ,

remaining	hot	mixture	,
其余的	热的	混合物	,

（3）取少量热混合物与打散的蛋黄混合；搅拌均匀后倒入剩余的热混合物中，

[ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [kənˈtɪnjʊɪŋ] [ðə; ðɪ] ['stɜːrɪŋ] .

and	cook	2	minutes	longer	,	continuing	the	stirring	.
和	厨师	2	分钟	更长	,	继续	这	搅拌	.

继续搅拌，再煮 2 分钟。

([fɔːr]) [ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] ; ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [kuːl] .

(	4	)	Add	butter	and	vanilla	;	cover	,	and	cool	.
(	4	)	添加	黄油	和	香草	;	覆盖	,	和	凉爽的	.

（4）加入黄油和香草精；盖上盖子，冷却。

([faɪv]) [pɔː(r)]['ɪntuː] [ʃel] .

(	5	)	Pour	into	shell	.
(	5	)	倒	进入	壳	.

（5）倒入壳中。

[kuːl] [bɪˈfɔː(r)] ['kʌtɪŋ] .

Cool	before	cutting	.
凉爽的	前	切割	.

冷却后再切。

([sɪks]) [tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

(	6	)	Top	with	whipped	cream	.
(	6	)	顶部	和	鞭打	奶油	.

（6）淋上鲜奶油。

[ɔː(r)][tɒp] [wɪð] [məˈræŋ] : [biːt] [eg] ['waɪts] [ʌnˈtɪl] ['flʌfi] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grænjʊleɪtɪd]

Or	top	with	Meringue	:	Beat	egg	whites	until	fluffy	;	add	6	tablespoons	granulated
或者	顶部	和	蛋白酥皮	:	打	蛋	白人	直到	蓬松的	;	添加	6	汤匙	颗粒状

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

或者在上面放上蛋白霜：将蛋白打发至蓬松；加入6汤匙砂糖，

[ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [bʌt; bət] [nɒt][draɪ] .

and	continue	beating	until	stiff	but	not	dry	.
和	继续	殴打	直到	僵硬的	但	不是	干燥	.

继续搅拌至变硬但不要搅拌干。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪˈgriːz] [ef] .) - ['mɪnɪts] .

Bake	in	moderate	oven	(	350	degrees	F	.	)	15	minutes	.
烤	在	缓和	烤箱	(	-	学位	F	.	)	-	分钟	.

在中等温度的烤箱（350华氏度）中烘烤15分钟。

[meɪks] [wʌn] ([eit] - [ɪntʃ]) [paɪ] . -

Makes	1	(	8	-	inch	)	pie	.	11
制作	1	(	8	-	英寸	)	馅饼	.	-

可制作一个（8英寸）派。

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['fænsi] ['tʃɒklət] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]
FANCY **CHOCOLATE** **REFRIGERATOR** **COOKIES**
想要 巧克力 冰箱 曲奇饼

精美巧克力冰箱饼干

[θri:] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
3 **cups** **sifted** **flour**
3 杯子 筛过的 面粉

3杯过筛面粉

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
1 **cup** **shortening**
1 杯子 缩短

杯起酥油

[ˌtu:'tu:] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1½ **teaspoons** **vanilla**
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

1½ [blɒks] (1½ ['aʊnsɪz]) ['hɜ:rʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
1½ **blocks** **(** **1½** **ounces** **)** **HERSHEY'S** **BAKING** **CHOCOLATE** **,** **melted**
1½ 积木 (1½ 盎司) 好时 烘烤 巧克力 , 融化

1.5块（1.5盎司）好时烘焙巧克力，融化

[wʌn] ['teɪblspu:n] [mɪlk]
1 **tablespoon** **milk**
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

([wʌn]) [sɪft] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
(**1** **)** **Sift** **flour** **with** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
(1) 筛 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 .

（1）将面粉、泡打粉和盐过筛。

([ˌtu:'tu:]) [kri:m] ['ʃɔ:tnɪŋ] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgə(r)] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [kri:m] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd]
(**2** **)** **Cream** **shortening** **;** **add** **sugar** **gradually** **,** **and** **cream** **until** **light** **and**
(2) 奶油 缩短 ; 添加 糖 逐步地 , 和 奶油 直到 光 和
['flʌfi] .
fluffy **.**
蓬松的 .

（2）将起酥油打发；逐渐加入糖，打发至蓬松轻盈。

([θriː]) [biːt] [ɪn] [egz] .
(3) Beat in eggs .
(3) 打 在 鸡蛋 .

（3）打入鸡蛋。

[stɜː(r)][ɪn] [vəˈnɪlə] .
Stir in vanilla .
搅拌 在 香草 .

加入香草精。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)]['grædʒuəli] , [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Add flour mixture gradually , and mix thoroughly .
添加 面粉 混合物 逐步地 , 和 混合 彻底 .

分次加入面粉混合物，并充分搅拌。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] [ɪn] [tuː] [pɑːts] .
Divide dough in two parts .
划分 面团 在 二 部分 .

将面团分成两份。

([fɔːr]) [stɜː(r)] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [mɪlk] ['ɪntuː][wʌn] [pɑːt] .
(4) Stir melted chocolate and milk into one part .
(4) 搅拌 融化 巧克力 和 牛奶 进入 一 部分 .

（4）将融化的巧克力和牛奶搅拌成一份。

([faɪv]) [ræp] [bəuθ][ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .
(5) Wrap both in waxed paper , and chill enough to handle .
(5) 裹 两个都 在 打蜡 纸 , 和 寒意 足够的 到 处理 .

（5）用蜡纸将两者包裹起来，冷藏至可以触摸的程度。

([sɪks]) [ʃeɪp] [iːtʃ] [pɑːt]['ɪntuː][ˌtuː'tuː][rəʊlz] 1½ ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .
(6) Shape each part into 2 rolls 1½ inches in diameter .
(6) 形状 每个 部分 进入 2 卷 1½ 英寸 在 直径 .

（6）将每一份揉成直径为 1½ 英寸的 2 个卷。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Wrap in waxed paper , and chill .
裹 在 打蜡 纸 , 和 寒意 .

用蜡纸包好，冷藏。

(['sɛvən]) [kʌt] ['ɪntuː] ⅛ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
(7) Cut into ⅛ - inch slices , and place on ungreased baking sheet .
(7) 切 进入 ⅛ - 英寸 切片 , 和 地方 在 未涂油的 烘烤 床单 .

（7）切成⅛英寸厚的片，放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [fɔː(r); fə(r)][naɪn] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake in hot oven (400 degrees F .) for 9 minutes or until brown .
烤 在 热的 烤箱 (- 学位 F .) 为了 9 分钟 或者 直到 棕色的 .

在高温烤箱（华氏400度）中烘烤9分钟或直至呈棕色。

[meɪks] [ə'baʊt] [faɪv]['dʌz(ə)n] .
Makes about 5 dozen .
制作 关于 5 打 .

大约可做5打。

[dəʊ] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd][ænd; ənd] [beɪkt] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : ['pɪnwiːl] :
Dough may be divided and baked as follows : PINWHEELS :
面团 可能 是 分割 和 烘焙 作为 跟随 : 风车 :

面团可以分成几份，按以下方式烘烤：螺旋面：

[rəʊl] ⅓ ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [waɪt] [dəʊ] ['ɪntuː][rek'tæŋgjələ(r)] [ʃiːts] [sɪks] × [eit] × ⅛ ['ɪntʃɪz] .
Roll ⅓ chocolate and white dough into rectangular sheets 6 × 8 × ⅛ inches .
卷 ⅓ 巧克力 和 白色的 面团 进入 矩形的 纸张 6 × 8 × ⅛ 英寸 .

将三分之一的巧克力和白色面团擀成 6 × 8 × ⅛ 英寸的长方形片。

[pleɪs] ['tʃɒklət] [ʃiːt] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [waɪt] [ʃiːt] , [ænd; ənd][rəʊl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli][rəʊl] .

Place	**chocolate**	**sheet**	**on**	**top**	**of**	**white**	**sheet**	**,**	**and**	**roll**	**as**	**for**	**jelly**	**roll**	**.**
地方	巧克力	床单	在	顶部	的	白色的	床单	,	和	卷	作为	为了	果冻	卷	.

将巧克力片放在白纸上，然后像卷果冻卷一样卷起来。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**,**	**and**	**chill**	**.**
裹	在	打蜡	纸	,	和	寒意	.

用蜡纸包好，冷藏。

[slaɪs] , [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] .

Slice	**,**	**and**	**bake**	**as**	**directed**	**.**
片	,	和	烤	作为	指导	.

切片，然后按说明烘烤。

[meɪks] [ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] . -

Makes	**2**	**dozen**	**.**	**12**
制作	2	打	.	-

可做两打。12

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['hɜːrʃiz] [hɒt] ['tʃɒklət]

HOW	**TO**	**MAKE**	**HERSHEY'S**	**HOT**	**CHOCOLATE**
如何	到	制作	好时	热的	巧克力

如何制作好时热巧克力

1½ [ɔː(r)][ˌtuː'tuː] [blɒks] (1½ [ɔː(r)][ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət]

1½	**or**	**2**	**blocks**	**(**	**1½**	**or**	**2**	**ounces**	**)**	**HERSHEY'S**	**BAKING**	**CHOCOLATE**
1½	或者	2	积木	(	1½	或者	2	盎司	)	好时	烘烤	巧克力

1.5 或 2 块（1.5 或 2 盎司）好时烘焙巧克力

[fɔːr][ɔː(r)][sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]

4	**or**	**6**	**tablespoons**	**sugar**
4	或者	6	汤匙	糖

4或6汤匙糖

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]

Dash	**of**	**salt**
短跑	的	盐

少许盐

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

3½ [kʌps] [mɪlk]

3½	**cups**	**milk**
3½	杯子	牛奶

3.5 杯牛奶

([wʌn]) [pleɪs] ['tʃɒklət] [blɒks] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ðɪ]['ʌpə(r)] [pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ]

(	**1**	**)**	**Place**	**chocolate**	**blocks**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**water**	**in**	**the**	**upper**	**part**	**of**	**a**
(	1	)	地方	巧克力	积木	,	糖	,	盐	和	水	在	这	上	部分	的	一个

['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .

double	**boiler**	**.**
双倍的	锅炉	.

（1）将巧克力块、糖、盐和水放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] .

Place	**over**	**low**	**heat**	**.**
地方	超过	低的	热	.

用小火加热。

([ˌtuːˈtuː]) [kʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
(2) Cook until thick and smooth , stirring constantly .
(2) 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 搅拌 不断地 .

（2）不断搅拌，煮至浓稠顺滑。

([θriː]) [stɜː(r)][ɪn][mɪlk] ; [hiːt] [ˈθʌrəli] ; [blend] .
(3) Stir in milk ; heat thoroughly ; blend .
(3) 搅拌 在 牛奶 ; 热 彻底 ; 混合 .

（3）加入牛奶；彻底加热；搅拌均匀。

[biːt] [bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Beat before serving if desired .
打 前 服务 如果 想要的 .

如果需要，可在食用前搅拌均匀。

([fɔːr]) [tuː; tə] [kiːp] [hɒt] : [ˈkʌvə(r)] , [ænd; ənd][həʊld][ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
(4) To keep hot : cover , and hold over hot water .
(4) 到 保持 热的 : 覆盖 , 和 抓住 超过 热的 水 .

（4）保温：盖上盖子，放在热水上。

[ðɪs] [prɪˈvents] “ [skɪn] , ” [ænd; ənd] [helps] [tuː; tə] [dɪˈveləp] [ðə; ði][ˈfleɪvə(r)] .
This prevents “ skin , ” and helps to develop the flavor .
这 阻止 “ 皮肤 , ” 和 帮助 到 发展 这 味道 .

这样可以防止“结皮”，并有助于形成风味。

([sɪks] [kʌps] .)
(6 cups .)
(6 杯子 .)

（6 杯。）

['tʃɒklət] [beɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['bevərɪdʒ]
CHOCOLATE BASE FOR BEVERAGES
巧克力 根据 为了 饮料

巧克力饮料基底

[faɪv] [blɒks] ([faɪv] ['aʊnsɪz]) ['hɜːrʃiz] ['beɪkɪŋ] ['tʃɒklət]
5 blocks (5 ounces) HERSHEY'S BAKING CHOCOLATE
5 积木 (5 盎司) 好时 烘烤 巧克力

5块（5盎司）好时烘焙巧克力

[wʌn] [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

杯砂糖

⅔ [kʌp] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
⅔ cup hot water
⅔ 杯子 热的 水

⅔ 杯热水

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[melt] ['tʃɒklət] ; [ku:l] [ʌn'tɪl] [ˌlu:k'wɔ:m] .
Melt chocolate ; cool until lukewarm .
熔化 巧克力 ; 凉爽的 直到 温 .

将巧克力融化；冷却至温热。

[dɪ'zɒlv] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn]['wɔ:tə(r)] ; [ku:l] [ʌn'tɪl] [ˌlu:k'wɔ:m] .
Dissolve sugar and salt in water ; cool until lukewarm .
溶解 糖 和 盐 在 水 ; 凉爽的 直到 温 .

将糖和盐溶于水中；冷却至温热。

[bi:t] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [ðen] ['tʃɒklət] , ¼ [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
Beat egg yolks slightly ; add syrup and then chocolate , ¼ at a time ,
打 蛋 蛋黄 轻微地 ; 添加 糖浆 和 然后 巧克力 , ¼ 在 一个 时间 ,

将蛋黄稍微打散；加入糖浆，然后分次加入巧克力，每次加入四分之一。

['bi:tɪŋ] [wel] ['ɑ:ftə(r)] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
beating well after each addition .
殴打 出色地 后 每个 添加 .

每次加料后都打得不错。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Continue beating 1 minute , or until slightly thickened .
继续 殴打 1 分钟 , 或者 直到 轻微地 增稠 .

继续搅拌1分钟，或直至略微变稠。

[ju:z] [ɪ'mi:diətli] , [ɔ:(r)][pɔ:(r)]['ɪntu:][dʒɑ:(r)] ; ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd][stɔ:(r)][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
Use immediately , or pour into jar ; cover , and store in refrigerator .
使用 立即地 , 或者 倒 进入 罐 ; 覆盖 , 和 店铺 在 冰箱 .

立即使用，或倒入罐中；盖上盖子，放入冰箱保存。

[meɪks] [ˌtu:'tu:] [kʌps] .
Makes 2 cups .
制作 2 杯子 .

可做2杯。

['tʃɒklət] [mɪlk] [ʃeɪk]
CHOCOLATE MILK SHAKE
巧克力 牛奶 摇

巧克力奶昔

[stɜ:(r)][wʌn][kʌp][kəʊld][mɪlk]['ɪntu:] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['tʃɒklət] [beɪs] .
Stir one cup cold milk into two tablespoons Chocolate Base .
搅拌 一 杯子 寒冷的 牛奶 进入 二 汤匙 巧克力 根据 .

将一杯冷牛奶倒入两汤匙巧克力酱中搅拌均匀。

[ʃeɪk] [ɔ:(r)] [bi:t] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Shake or beat until smooth .
摇 或者 打 直到 光滑的 .

摇晃或搅拌至顺滑。

[meɪks] [wʌn] [glɑ:s] .
Makes one glass .
制作 一 玻璃 .

可制成一杯。

['tʃɒklət] ['mɔ:ltɪd] [mɪlk]
CHOCOLATE MALTED MILK
巧克力 麦芽 牛奶

巧克力麦芽牛奶

½ [kʌp] ['mɔːltɪd] [mɪlk] ['paʊdə(r)]
½ cup malted milk powder
½ 杯子 麦芽 牛奶 粉末

半杯麦芽奶粉

½ [kʌp] ['tʃɒklət] [beɪs]
½ cup Chocolate Base
½ 杯子 巧克力 根据

半杯巧克力底

[fɔːr] [kʌps] [kəʊld] [mɪlk]
4 cups cold milk
4 杯子 寒冷的 牛奶

杯冷牛奶

[kəm'baɪn] ['mɔːltɪd] [mɪlk] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [beɪs] [wɪð] ½ [ðə; ði] [mɪlk] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Combine malted milk powder and base with ½ the milk ; beat until well blended .
结合 麦芽 牛奶 粉末 和 根据 和 ½ 这 牛奶 ; 打 直到 出色地 混合 .

将麦芽奶粉和奶精与一半牛奶混合；搅拌至充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] .
Add remaining milk and combine .
添加 其余的 牛奶 和 结合 .

加入剩余的牛奶并搅拌均匀。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [tɔːl] ['glɑːsɪz] ['əʊvə(r)] [aɪs] .
Pour into tall glasses over ice .
倒 进入 高的 眼镜 超过 冰 .

倒入装有冰块的高脚杯中。

[meɪks] [fɔːr] [tɔːl] ['glɑːsɪz] . -
Makes 4 tall glasses . 13
制作 4 高的 眼镜 . -

可做4杯高脚杯。13

[fɜːst] — [ɪn] ['feɪvə(r)] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)]
FIRST — in favor and flavor
第一的 — 在 偏爱 和 味道

首先——在口味和风味方面

[njuː] [staɪl] ['pæntri] ['pækɪdʒ]
New Style PANTRY PACKAGE
新的 风格 食品储藏室 包裹

新款食品储藏室套装

['hɜːrʃiz]
HERSHEY'S
好时

好时

[redʒ] .
REG .
reg .

注册

[juː] . [es] . [pæt] .
U . S . PAT .
U . S . 拍 .

美国专利。

[ɒf] .
OFF .
离开 .

离开。

['beɪkɪŋ]
Baking
烘烤

烘烤

['tʃɒklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

[ˌʌn'swiːtnd]
UNSWEETENED
无糖

无糖

½ [paʊnd]
½ POUND
½ 磅

半磅

[eit] [wʌn] [aʊns] ['piːsɪz]
8 ONE OUNCE PIECES
8 一 盎司 件

块，每块一盎司

['hɜːʃi] ['tʃɒklət] [ˌkɔːpə'reɪʃ(ə)n] , ['hɜːʃi] , [pɑː] .
HERSHEY CHOCOLATE CORPORATION , HERSHEY , PA .
好时 巧克力 公司 , 好时 , 宾夕法尼亚州 .

好时巧克力公司，宾夕法尼亚州好时市。

['laɪθəʊ; 'lɪθ-] .
LITHO .
石版印刷 .

石版印刷。

[ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
IN U . S . A .
在 U . S . 一个 .

美国

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神